

Entkorkt und abgeschmeckt

Wolfgang Faßbenders Wein- und
Restaurantkritik

1 – 5 – 10 – 20.CH
EAT, DRINK, TALK, ENJOY

Champagne Bollinger by
www.winexpress.ch



[Abonnieren](#)

Schaumwein für die Feiertage (Teil 2): schicker Crémant

Publiziert am 24. Dezember 2011 von [Wolfgang Faßbender](#)

Die Elsässer machen gute Weine. Nur ist dieses Wissen vielfach verloren gegangen. Kritiker motzen eher über den Edelzwicker und die oft viel zu süßen Pinot gris und Gewürztraminer, statt sich über den Muscat, die mineralischen Rieslinge oder eben die Crémants loben zu äußern. Auch ich habe schon öfter mal kritisch berichtet.

Apropos Crémant: Der deutsche Experte Axel Wülken und der elsässische Winzer [Jacques Cattin](#) hatten die Idee, das manchmal etwas biedere Image der Elsässer Weine aufzupolieren – mit Still- wie mit Schaumweinen. Ihr **Crémant Rosé**, ein natürlich purer Pinot noir, liegt im gehobenen Preis- und Qualitätsniveau, lagerte 18 Monate auf der Hefe und besitzt eine feine, offensive Beerenfrucht (etwas Blaubeeren, rote Johannisbeeren, Brombeeren), die lange Lagerdauer merkt man, aber aufdringlich ist die Hefigkeit nicht. Süffig, würzig, beachtliche Länge. Für meinen persönlichen Geschmack hätte die Dosage noch reduziert werden können, aber das hat schon Substanz, das Elsässer Crémant-Experiment. Und chic ist es auch! **88/100**

Crémant Rosé Grand C

z.B. bei [Wein-Outlet](#)

17,50 €

[Gefällt mir](#)

[Registrieren](#), um sehen zu können, was deinen Freunden gefällt.



Crémant mit modischer Ausstattung (Foto: Grand C GmbH)